



GLUTENFREIER Genuss

FRISCH GEBACKEN



[f reschundfrisch](#) | [i reschundfrisch](#) | [#reschundfrisch](#)
www.resch-frisch.com/gastronomie

— SEIT 1924 —
RESCH & FRISCH
AM LIEBSTEN IMMER

GENUSS

GANZ OHNE GLUTEN

1%



der Bevölkerung verträgt kein Gluten
(mit einer Häufigkeit von fast 3% bei
Personen über 60 Jahre)!

Viele Ihrer Gäste können aufgrund von Unverträglichkeiten nicht alles essen, was ihnen schmeckt. Resch&Frisch bietet ein breites glutenfreies und laktosefreies Sortiment – jederzeit schnell verfügbar, ganz nach dem Bedarf Ihrer Gäste.

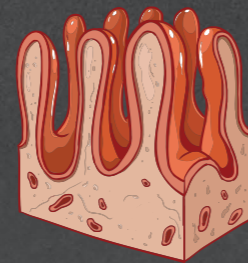
Unsere glutenfreien Backwaren werden in liebevoller Handarbeit aus glutenfreier Weizenstärke gebacken und schonend durch Tiefkühlung haltbar gemacht. Mit dem ausgezeichneten Geschmack österreichischer Bäckertradition. Weil die Glutenfrei-Backstube komplett abgetrennt ist, können wir absolute Produktsicherheit gewährleisten.



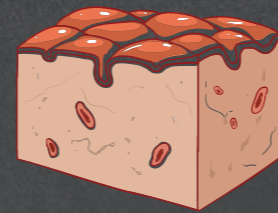
ZÖLIAKIE WAS IST DAS?

Zöliakie ist eine chronische Erkrankung, ausgelöst durch die Unverträglichkeit von Gluten – das in vielen Getreidesorten vorkommende Klebereiweiß. Die Unverträglichkeit bleibt lebenslang bestehen und ist zum Teil genetisch bedingt.

Der Genuss von glutenhaltigen Nahrungsmitteln führt bei betroffenen Menschen zu einer Schädigung des Dünndarms. Nur das strikte Meiden von Gluten verhilft zu einem beschwerdefreien Gesundheitszustand.



Eine Zöliakie verändert die Beschaffenheit der Darmzotten. Normalerweise falten Sie sich auf und können viele Nährstoffe aufnehmen.



Durch die Zöliakie verkümmern die Zotten.

NACHFRAGE STEIGT

Rund 1 % der Bevölkerung ist von Zöliakie betroffen, die Symptome sind vielfältig. Die richtige Diagnose nimmt viel Zeit in Anspruch, deshalb wissen manche Betroffene noch nichts von ihrer Erkrankung. Die Nachfrage nach glutenfreien Speisen in der Außerhaus-Verpflegung wird daher noch zunehmen. Mit einem Angebot für diese Zielgruppe können Sie sich vom Wettbewerb abheben und Zusatz-Umsätze generieren.

EINZELN VERPACKT

Die glutenfreien Backwaren sind einzeln in einer backfähigen Folie verpackt und werden bei Bedarf mit der Folie im Resch&Frisch-Ofen fertig gebacken und in der Verpackung serviert. Der Gast nimmt das Produkt selbst aus der verschlossenen Folie und genießt somit absolute Sicherheit. Genau wie Sie!



JEDERZEIT

IN MINUTENSCHNELLE VERFÜGBAR

Regional & Ehrlich



350 BAUERN ARBEITEN FÜR UNSER TÄGLICHES BROT ÖSTERREICHISCHE ROHSTOFFE FÜR REGIONALE PRODUKTE



- ✓ Kurze Transportwege durch regionale Rohstoffe
- ✓ Lückenlose Kontrollen unserer Rohstoffe mit Herkunftsgarantie
- ✓ Erhalt der Pflanzenvielfalt ganz ohne Monokultur
- ✓ Gentechnikfreies Saatgut für Ihre Sicherheit*
- ✓ Höchste Qualität für besten Geschmack



*Ohne Gentechnik & AMA-Gütesiegel bezieht sich auf unser Brot & Gebäck Sortiment. Ohne Gentechnik hergestellt gemäß Codex-Richtlinie, Gentechnik-freie Produktion. Kontrolliert durch: BIOS

Resch&Frisch BLOG



Mehr Informationen zu den häufigsten Allergien, Unverträglichkeiten und Co. gibt es auf unserem BLOG.

Gleich reinklicken!



Erst der Gast entfernt die Folie – für absolute Sicherheit!

*5 min nachziehen lassen ① vegan ② laktosefrei

Alle Informationen über Zutaten, Allergene und Nährwerte unserer Produkte finden Sie unter: www.resch-frisch.com/gastronomie/download-center

GLUTEN- LAKTOSEFREI UND KÖSTLICH



①
1070167
Glutenfrei-Backwaren-Mix
9 Stk. à 35 – 80 g / Minikarton
5 – 8 min in der Folie fertig backen*
(ohne Beschwadung)
ⓧ AT-004-028

Beliebte Klassiker glutenfrei vereint:
3 Semmeln, 2 Saatenweckerl, 2 Kürbiskernspitz und 2 Port. Fitnessbrot



①①
1070127
Glutenfrei-Brotmix geschnitten
je 8 Pkg. à 2 Scheiben / Minikarton
5 min in der Folie fertig backen*
(ohne Beschwadung), 5 min Nachziehzeit
ⓧ AT-004-025

Sortenreiner Mix aus Gewürzbrot mit herzhafter Kruste und Fitnessbrot mit Leinsamen, Karotten, Sonnenblumen- und Kürbiskernen



①①
1070124
Glutenfrei-Gebäck-Mix
12 Stück à 70 – 80 g / Minikarton
8 min in der Folie fertig backen*
(ohne Beschwadung)
ⓧ AT-004-021

Rustikaler Kürbiskernspitz und buntes Saatenweckerl mit Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen im körnigen Mix



①
1070129
Glutenfrei-Kaisersemmel
11 Stück à 60 g / Minikarton
8 min in der Folie fertig backen*
(ohne Beschwadung)
ⓧ AT-004-020

Der österreichische Gebäckklassiker jetzt auch in der glutenfreien Variante, herrlich flaumig wie das Original





IM HANDUMDREHEN
VERFÜGBAR



① 1070236
Glutenfrei-Schnitten Duo
12 Stück à 100 g / Minikarton
15 min in der Folie fertig backen*
(ohne Beschwadung)
ⓧ AT-004-072

Linzer-Schnitte und Schoko-Kirsch-Schnitte als süßes Duo vereint – der glutenfreie Hit am Kuchenbuffet



① 1070204
Glutenfrei-Muffin-Mix
16 Stück à 90 g / kleiner Karton
8 min fertig backen* (ohne Beschwadung,
vorher 1 Std. auftauen lassen)
ⓧ AT-004-059

Saftiger Rührteig in zwei Sorten vereint: Schoko und der Klassiker mit hellem Teig – süßer Mix ohne Gluten



① 1070226
Glutenfrei-Teegebäck
6 Pkg. à 480 g / kleiner Karton
30 min auftauen lassen
ⓧ OATS-AT-004-068

Süße Variation aus handgefertigten Linzer Augen, Linzer Kipferln hell & dunkel, Dotterstangerln, Nusstalern und Hafer-Vollkornkeksen

Ganzjährig verfügbar



① 1070171
Glutenfrei-Krapfen
8 Stück à 120 g / Minikarton
15 min in der Folie fertig backen*
(ohne Beschwadung)
ⓧ AT-004-034

Flaumiger Krapfen mit süßer Marillenmarmelade gefüllt, ganzjährig ein glutenfreier Genuss

Ganzjährig verfügbar



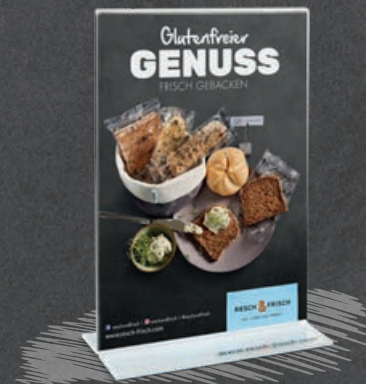
*5 min nachziehen lassen ① vegan ① laktosefrei

Alle Informationen über Zutaten, Allergene und Nährwerte unserer Produkte finden Sie unter: www.resch-frisch.com/gastronomie/download-center

Begeistern Sie Ihre „glutenfreien“ Gäste!

So machen Sie aus Einmalkunden Stammkunden:

- Machen Sie Ihre Gäste auf Ihr glutenfreies Angebot aufmerksam, zB mit einem Aufsteller beim Buffet
- Überraschen Sie Zöliakie-Betroffene mit einer eigenen glutenfreien Speisekarte
- Servieren Sie zu jeder Mahlzeit ofenfrische glutenfreie Backwaren
- Reichen Sie die glutenfreien Produkte direkt in der Folie
- Achten Sie in der Küche darauf, dass glutenfreie Produkte/Rohstoffe nicht mit anderen (nicht glutenfreien) Produkten/Rohstoffen in Berührung kommen



Ihr persönlicher Ansprechpartner
mit Rat und Tat an Ihrer Seite



Bedarfsgerechte Mengen
optimieren Ihre Kalkulation



Persönlicher Bestellservice
durch Ihre/n Telefonberater/In vor Ort



Kostenlose Lieferung
und Aufteilung der Ware



Spezialgeräte
inkl. Service, auch vor Ort



Innovation mit Tradition
Traditionelle Handwerkskunst

ZENTRALE ÖSTERREICH:

Schloßstraße 15 | A-4600 Wels
Telefon: +43 (0)7242.2005-55



ZENTRALE DEUTSCHLAND:

Römerstraße 15a | D-85661 Forstinning
Telefon: +49 (0)8121.25478-55

Ihre zuständige Vertriebsniederlassung finden Sie ganz einfach auf www.resch-frisch.com/gastronomie

Resche News per E-Mail:
www.resch-frisch.com/gastronewsletter

kundenserviceB2B@resch-frisch.com
www.resch-frisch.com/gastronomie

 [reschundfrisch](#)
 [reschundfrisch](#) | [#reschundfrisch](#)

— SEIT 1924 —

RESCH & FRISCH

AM LIEBSTEN IMMER